VILLE DE FROUARD



FOURNITURE ET LIVRAISON DE DENREES ALIMENTAIRES

POUR LES SERVICES :
RESTAURATION, EDUCATION JEUNESSE, FETES ET CEREMONIES
DE LA COMMUNE DE FROUARD

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

(le présent cahier des clauses administratives contient 48 pages dont la présente page de garde)

REMARQUES GENERALES

Le candidat devra certifier par écrit et apporter les preuves que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelque forme que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (O.G.M).

Les produits devront être livrés, tout au long de l'année **dans la même marque.**

Tout changement devra être soumis, avant livraison, au gestionnaire du restaurant scolaire qui s'entourera de toutes les précautions nécessaires avant de donner son accord à un changement de marque éventuel.

Le fournisseur devra faire parvenir rapidement tout document prouvant la rupture de stock (obligatoire si la rupture se produit deux semaines de suite).

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

Lot 01 Légumes surgelés
Lot 02 volaille surgelée
Lot 03 Viande surgelée
Lot 04 Poissons surgelés
Lot 05 Pâtisserie, pains surgelés

SPECIFICITES CONCERNANT LES PRODUITS SURGELES

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et les dispositions valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public :

Les produits surgelés devront être conformes :

- Au décret n° 64-949 du 09/09/1064, à l'arrêté du 05/01/1967,
- Aux prescriptions de l'arrêté du 04/02/1967,
- A la réglementation fixée par l'arrêté du 26/06/1974 publicé au JO du 31/07/1974 modifié,
- A la décision NF 4-78 et à ses annexes NF 5-78, et à son complément, en ce qui concerne les légumes surgelés,
- Aux spécifications techniques N° C9-01 du GEMRCN approuvées par décision du 21 juin 2001 en ce qui concerne les poissons surgelés,
- Aux spécifications techniques N° C10-01 du GEMRCN approuvées par décision du 21 juin 2001 en ce qui concerne les produits enrobés à base de poisson surgelés.

Tous les produits surgelés devront être conformes à l'arrêté du 21/12/1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels ces produits doivent satisfaire.

Les fournitures seront livrées dans leur emballage d'origine.

Les emballages doivent porter les mentions ci-après :

- Nom et adresse de la personne physique ou morale responsable soit de la fabrication, soit du conditionnement, soit de la commercialisation ;
- Dénomination de vente de la marchandise ;
- Indication du poids net ;
- Date de l'opération de surgélation ;
- Indication de la provenance française et étrangère ;
- Date limite d'utilisation optimale ;
- Conditions de conservation, de décongélation et d'emploi.
-

Les articles défectueux seront refusés et le fournisseur tenu de les **remplacer sans délai.**

TRANSPORT

Les produits surgelés doivent être livrés :

-conformément à l'arrêté du 01.02.1974 modifié,
-logés dans les emballages appropriés au maintien de la chaîne frigorifique ainsi qu'à la manutention (en permanence inférieure ou égale à – 18°C).

Tout produit surgelé présentant à l'examen visuel des cristaux de glace à l'intérieur des emballages fera l'objet d'un renvoi immédiat.

Les véhicules de transport devront être conformes à la réglementation en vigueur et seront contrôlés en température et en propreté.

MODE D'EMPLOI (ne pas oublier de nous fournir toutes les fiches techniques avec le dossier)

Les fiches doivent absolument **correspondre** aux produits proposés au marché ; le fournisseur devra servir tout au long de l'année le même produit ou, si ce ne peut être le cas, un autre produit de qualité **équivalente ou supérieure**.

Le fournisseur devra indiquer le mode d'emploi précisant notamment le mode de congélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit ou sa conservation ainsi que la composition du produit et sa valeur nutritionnelle.

1) Poissons surgelés (sur présentation de fiche technique)

La fourniture devra correspondre à la spécification technique n° C9-01 du GEMRCN, approuvée le 21 juin 2001 et répondre à la norme AFNOR NF V45-074 sur produit fini et à toute autre nouvelle réglementation sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle des denrées concernées.

Les filets seront certifiés sans arêtes ni peau.

Les portions devront être préparées à partir de blocs ou morceaux de filets préparés à partir d'une seule espèce, sans peau, ni membrane noire sans ajout d'additifs (notamment de polyphosphate) et sans ajout de chair hachée.

Les poissons seront présentés de façon individuelle (IQF).

La fourniture sera constituée de filets individuels levés, soit sur tout la longueur du poisson, soit sur une partie de celle-ci.

La date de fabrication sera exprimée en clair ainsi que la date de durabilité.

1.1 – portions de poissons panées (sur présentation de fiche technique)

Les produits d'enrobage devront répondre aux prescriptions réglementaires notamment en matière d'additifs alimentaires.

Les produits panés congelés devront être maintenus à l'abri des souillures, de la dessiccation et de l'oxydation par un emballage approprié non réutilisable et conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des aliments et denrées destinés à l'alimentation humaine.

La fourniture devra répondre à la spécification technique n° C10-01 du GEMRCN, approuvé le 21 juin 2001 et à toute autre nouvelle réglementation sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle de la denrée concernée.

La proportion en masse de chair de poisson sera au minimum de 70 % avec un taux de protéine 2 fois supérieur à celui des lipides.

Le poids net facturé doit être le poids net déglacé.

Les dates de fabrication et de durabilité seront exprimées en clair sur les emballages.

2)- Viandes surgelées(sur présentation de fiches techniques)

a)-Steacks hachés

Présentation en portions individuelles de 80 gr et de 100 gr

Teneur en matière grasse : 15 %

La fourniture devra être conforme à la décision n° B1-12-03 du GEMRCN et aux normes AFNOR NF 46-007 de février 1997 et NFV 46-010 de septembre 1998 et à l'arrêté du 15/05/1974 (article 6, 7, 22, 26,27).

Elle devra répondre strictement aux critères bactériologiques fixés à l'article 3 de l'arrêté du 21/12/1979 ;

Les centres d'abattage devront répondre aux prescriptions techniques de l'arrêté du 28/03/1967 du Ministère de l'Agriculture ainsi qu'à la circulaire S.V. 91091 du 03/02/1961 et au décret 64.949 du 09/09/1964 et à toute autre nouvelle réglementation sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle de la denrée concernée.

b)- Cordon bleu

Présentation : préparation panée cuite, composée de viande dinde garnie de fromage et entourée d'une panure

Composition : 55% de viande de dinde, 10 % de jambon de dinde, 20 à 30 % d'enrobage et 10% de fromage fondu)

3)- Légumes surgelés (sur présentation de fiches techniques)

La fourniture devra correspondre à la décision N° F4-78 du GPEMDA.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

Lot 07 Beurre, crème, lait
Lot 08 Fromage
Lot 09 Yaourts, fromage frais

SPECIFICITES CONCERNANT LES PRODUITS LAITIERS

Le candidat devra certifier par écrit et apporter les preuves que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelque forme que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (O.G.M).

I - LAIT

A) SPECIFICATIONS

Les marchandises proposées devront correspondre aux prescriptions de l'arrêté ministériel du 21/11/1983 (J.O. du 16/12/83 page NC 11091), et aux **spécifications techniques de la décision N° 2009-03 du 30 juillet 2009 du GEMRCN.**

B) DEFINITIONS

Le lait est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une vache bien portante, bien nourrie et non surmenée.

Il doit être recueilli proprement et ne pas contenir de colostrum.

La dénomination lait stérilisé est réservée au lait livré à la consommation humaine en récipients hermétiquement clos et conformes, du point de vue salubrité, à la réglementation en vigueur.

La dénomination lait aromatisé est réservée aux boissons stérilisées préparées à l'avance, constituées exclusivement de lait, écrémé ou non, sucré ou non, additionné de substances aromatiques naturelles.

C) CATEGORIES DE LAIT APPROVISIONNEES

- Lait stérilisé demi-écrémé UHT **en brique de 1L**,
- Lait aromatisé (1/2 écrémé) en **200 ml**

D) CARACTERISTIQUES

Le lait doit correspondre aux caractéristiques suivantes :

- couleur : blanc mat ou légèrement jaunâtre,
- odeur : franche, faible, un peu aromatique,
- goût : agréable, légèrement sucrée,
- propreté : épreuve de filtration sur ouate satisfaisante, absence de coagulation à l'ébullition (les laits aromatisés doivent également satisfaire à cette épreuve).

E) CARACTERISTIQUES PARTICULIERES

a) Lait stérilisé

Teneur en matière grasse : lait stérilisé UHT demi-écrémé en pack (de 16 à 19 g par litre)

b) Lait aromatisé

Couleur, odeur et goût correspondant à la teneur de la substance aromatique naturelle.

Etiquetage, il doit être fait mention de la teneur en matière grasse et de la substance aromatique utilisée.
Doit contenir **240 mg de calcium** par briquette de 200 ml.

Les livraisons devront porter sur des lots de moins de 30 jours de fabrication.

c) Crème fraîche stérilisée U.H.T en litre

La marchandise proposée devra correspondre aux arrêtés ministériels du 21/12/1979 (critère microbiologique) et du 14/01/1980 (condition d'hygiène : préparation, entreposage, distribution, vente).

Au décret N° 80-313 du 24/04/1980 (dénomination des crèmes), modifié par l'article 45 du décret N° 84-1147 du 07/12/1984.

II - BEURRE ET FROMAGES

A) SPECIFICATIONS

a) Beurre pasteurisé

La fourniture doit répondre aux spécifications de la décision N° B3 3-74 du G.P.E.M.D.A.

La dénomination "beurre" est réservée à l'émulsion solide et malléable du type "eau dans la matière grasse" obtenue à partir du lait, de la crème, de la crème de sérum ou du mélange de ces produits.

Le beurre pasteurisé est un beurre laitier fabriqué à partir de crème pasteurisée (généralement réensemencée).

Il doit répondre aux caractéristiques suivantes :

- aspect : couleur uniforme (blanc à jaune) et répartition homogène de l'eau,
- odeur : franche, caractéristique (absence de goûts anormaux),
- goût : franc, caractéristique (absence de goûts anormaux).

b) <u>Fromages frais</u>

La fourniture doit répondre aux spécifications **n° B3-07-09 approuvé par décision n° 2009-03 du 30 juillet 2009 du GEMRCN.**

Les fromages frais sont des fromages obtenus par fermentation lactique dont le sérum a été en grande partie éliminé par égouttage, centrifugation.

Ils doivent être fabriqués à partir de lait et de crème propres à la consommation humaine, préalablement pasteurisés.

Ils ne peuvent provenir que d'ateliers ayant fait l'objet d'un avis sanitaire favorable de la part de la Direction Départementale des Services Vétérinaires.

La date limite de vente doit figurer sur l'emballage et le jour de livraison doit précéder de 15 jours au moins cette date.

Dans le cas de produits importés, ceux-ci devront provenir d'ateliers agréés par les Services Vétérinaires du pays d'origine.

c) <u>Yaourts nature et aromatisés</u>

Les yaourts doivent être conformes aux spécifications techniques **n° B3-07-09 approuvé par décision n° 2009-03 du 30 juillet 2009 du GEMRCN.**

Le délai de validité ne doit pas être inférieur à 15 jours.

La dénomination "yaourt ou "yoghourt" est réservé au "lait fermenté" obtenu, selon les usages locaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques Lactobacillus Bulgaricus et Streptococcus thermophilus, qui doivent être ensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit mis en vente.

La quantité d'acide lactique libre contenue dans le yaourt ou yoghourt ne doit pas être inférieure à 0,8 pour 100 g lors de la vente au consommateur.

La livraison doit être effectuée en pots individuels de carton paraffiné ou de matière plastique d'une contenance de 12,5 centilitres.

d) <u>Laits gélifiés aromatisés</u>

Les laits gélifiés doivent être conformes à la spécification **n° B3-07-09 approuvé par décision n° 2009-03 du 30 juillet 2009 du GEMRCN.**

Le délai de validité ne doit pas être inférieur à 15 jours.

La dénomination « laits gélifiés aromatisés » est réservée à des produits laitiers préparés avec du lait partiellement écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé, du sucre, des matières aromatiques naturelles, additionnées de stabilisateurs autorisés ou de matière amylacées et de colorants autorisés.

La consistance du produit est semi-solide grâce à l'addition de gélifiant et/ou d'épaississants.

L'acidité du produit, exprimée en acide lactique, ne doit pas dépasser 0,25 pour 100.

La livraison doit être effectuée en pots individuels hermétiquement clos et à l'abri des pollutions de toute nature.

e) <u>Fromages divers</u>

Conformes à la spécification **n° B3-07-09 approuvé par décision n° 2009-03 du 30 juillet 2009 du GEMRCN.**

La fourniture doit répondre aux spécifications de la Fiche Technique Documentaire D A - 304 de novembre 1975 (Ministère de l'Education) aussi bien sur le plan de la composition (extraits secs, matière grasse dans l'extrait sec, caractéristiques chimiques, qualités organoleptiques), que sur le plan du marquage et de l'étiquetage qui doivent être conformes à la qualité du produit demandé et livré.

Les fromages ne doivent présenter à la livraison aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, croûte crevée, vers, etc.

Chaque fois que la quantité demandée le permet, la livraison comprend exclusivement des fromages entiers, dans leur croûte intacte.

A défaut, fromage à pâte pressée, cuite, de très grande première fraîcheur, les morceaux issus d'invendus de la vente magasin étant strictement exclus.

1)

<u>Fromages à pâte pressée</u>

- emmental (il doit être **daté, emballé sous vide**)

2) <u>Fromages à pâte molle</u> (camembert, reblochon…)

Ils présentent un degré de maturation moyen, ni trop frais, ni trop "faits",
ils doivent, en particulier, tenir ferme à la coupe en portions unitaires.
Leur teneur en matière grasse doit être de 45 %.

La croûte est propre, fine, de teinte blanche répartie en stries régulières et uniformes pour la face supérieure.

La pâte est de teinte légèrement crème, elle est souple, lisse, onctueuse, et se tient bien à la température ordinaire.

Le goût est franc, assez doux.

Sont exclus de la fourniture les fromages à croûte visqueuse, très humide, noirâtre, se décollant de la pâte et les pâtes d'une teinte allant du crème au noir, à goût persistant dans la bouche, acide, amer,salé, piquant, métallique, ammoniacal.

3) **<u>Fromages en portions prétranchées</u>**

Pour ces deux catégories 1 et 2, le degré de maturation doit permettre leur consommation une quinzaine de jours après la date de livraison.

Tous les conditionnements sont indiqués dans les annexes.

Les produits devront être livrés, tout au long de l'année, dans la même marque.

Tout changement devra être soumis AVANT LIVRAISON au gestionnaire qui se réserve le droit de donner son accord.

De plus, le fournisseur devra faire parvenir tout document prouvant la rupture de stock.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

Lot 10 Viandes fraiches

SPECIFICITES CONCERNANT LA VIANDE FRAICHE

A - VIANDE DE PORC

Par souci de traçabilité, il sera demandé au candidat de préciser l'origine des animaux (lieu de naissance et d'élevage), le pays d'abattage, le n° d'agrément sanitaire et l'alimentation (marque, fournisseur et composition).

EXIGENCES ESSENTIELLES

Les produits proposés en livraison doivent satisfaire à toutes les exigences de la législation française et notamment à celles concernant la préparation, l'entreposage et le transport des viandes.

Tous les produits devront être livrés, présentés et étiquetés, conformément aux textes officiels et notamment aux dispositions :

- De la **directive du 14 juin 1989** relative au contrôle officiel des denrées alimentaires.
- Des **articles R 112-1** et suivants du **code de la consommation** en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires..
- Du règlement CE n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- De **l'arrêté ministériel du 12 mars 1992** relatif aux établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viande d'animaux de boucherie découpée, désossée ou non, et notamment à son titre III sur le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, le transport et la mise en vente.
- A **l'arrêté du 22 janvier 1993** relatif aux conditions hygiéniques de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande.
- De **l'arrêté du 6 juillet 1998** relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.
- De **l'arrêté du 20 juillet 1998** fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- De **l'arrêté interministériel de 14 novembre 2000** modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990 portant interdiction d'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine et étendant cette interdiction à certaines graisses animales et pour l'alimentation d'autres animaux..
- De la **recommandation n° D6-87 du GPEM/DA** relative à l'étiquetage des denrées alimentaires pré-emballées.
- De la **recommandation n° B1-10/86 du GPEM/DA** relative à la fourniture de viandes de boucherie, découpées et piécées au stade de la portion consommateur présentée à l'état réfrigéré, congelé, surgelé.

- De la **spécification technique n° B1-12-03 du 28 janvier 2003** applicable aux viandes hachées et préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie.

Le respect de ces dispositions sera attesté par le fournisseur ; les mentions réglementaires seront apposées sur les marchandises et les documents les accompagnant assureront une parfaite traçabilité des morceaux permettant de remonter sans doute possible à la bête dont ils proviennent.

Dans tous les cas, en application de l'accord interprofessionnel du 17 février 1998, les viandes livrées doivent mentionner l'origine, la catégorie et le type racial de la bête dont elles sont issues.

Les viandes livrées devront provenir de bêtes abattues depuis 48 heures au moins et 6 jours au plus.
Les viandes livrées devront provenir de bêtes âgées de moins de 4 ans et de préférence issues de race à viande.
Le fournisseur indiquera pour la viande livrée, dés lors qu'il en a connaissance, le mode d'élevage et d'alimentation des bovins utilisés.

* La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage, la date de conditionnement, la DLC et l'identification de l'atelier et si possible la date d'abattage.

* Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures pour les viandes porc.
* Le délai entre la livraison et la date limite de consommation (DLC) devra dans tous les cas être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

* La fourniture de viandes traitées à l'attendrissement sera formellement exclue.

* Les viandes figurant à l'état récapitulatif des besoins devront être livrées en muscles prêts à trancher ou piécées à la demande.

* **Les morceaux qui ne pourraient répondre aux garanties de traçabilité seront, à titre conservatoire, retirés de la préparation des repas et des menus.**

<u>TEXTES DE REFERENCES</u>

Spécificité technique n° B1-16-05 du 31 mars 2005 du GPEM/DA applicable aux viandes de porcins en muscles ou piécées qui se substitue à la décision n° B1-4/86 du GPEM/DA relative à la viande de porc présentée à l'état frais ou réfrigéré, en carcasses, en quartiers, en pièces de coupe et en unités de découpe.

<u>REFERENCES DES COTATIONS</u>

La viande de porc proviendra de carcasses appartenant à la classe « R » de la grille communautaire de classement (Règlement CEE 2760-75 transcrit en droit national par l'arrêté du 21 septembre 1983) d'un poids compris entre 75 et 90 Kg.

Sont exclues les viandes provenant de truies et de verrat.

CONTROLE

Les viandes admises en livraison sont fraîches selon les définitions données par les décisions
N° B1- 16-05 du G.P.E.M.D.A.

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, **elle est refusée** et doit être remplacée par le titulaire du marché.

En cas d'insuffisance quant à la salubrité, il y a toujours, et systématiquement, rejet.

En cas de contestation, **la décision du vétérinaire** inspecteur désigné par le Directeur Départemental des Services Vétérinaires, à la demande du responsable du marché, **est sans appel.**

Le personnel responsable des réceptions des marchandises contrôlera les poids, la qualité, la température, l'intégrité des emballages sous vide et éventuellement la température des véhicules du prestataire.

Morceaux débités

Même normes de qualité et même références que pour les bovins livrés en grosses pièces.

Les pièces objet du marché seront

Les commandes porteront sur les morceaux suivants :

- rôti de porc (longe)
  échine, parée, dégraissée, non bardés, ficelée

- Sauté de porc
  Epaule désossée, découennée, découpée en morceaux de 60 g et 80 g environ.
  Le choix des morceaux doit permettre une cuisson homogène.

Toutes les viandes devront être livrées prêtes à cuire (sous vide). Le pourcentage de gras de couverture sur chaque pièce débitée et livrée ne devra en aucune manière dépasser 5 % du poids total de la pièce.

B - VIANDE DE BOEUF

Par souci de traçabilité, il sera demandé au candidat de préciser l'origine des animaux (lieu de naissance et d'élevage), le pays d'abattage, le n° d'agrément sanitaire et l'alimentation (marque, fournisseur et composition).

EXIGENCES ESSENTIELLES

Les produits proposés en livraison doivent satisfaire à toutes les exigences de la législation française et notamment à celles concernant la préparation, l'entreposage et le transport des viandes.

Tous les produits devront être livrés, sous vide, présentés et étiquetés, conformément aux textes officiels et notamment aux dispositions :

- De la **directive du 14 juin 1989** relative au contrôle officiel des denrées alimentaires.
- Du **règlement CE n° 1760/2000 du 17 juillet 2000** établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
- Du **règlement CEE n° 1208/81 du 28 avril 1981** établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins.
- Du **règlement CE n° 1825/2000 du 25 août 2000** portant modalité d'application du règlement CE n° 1760/2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
- **Du règlement CE n° 852/2004** du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- **Du règlement CE n°853/2004 du 29 Avril 2004** fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Des **articles R 112-1** et suivants du **code de la consommation** en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Du **décret n° 99-260 du 2 avril 1999** relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines.
- Du décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration (JO du 19 décembre 2002).
- De **l'arrêté ministériel du 12 mars 1992** relatif aux établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viande d'animaux de boucherie découpée, désossée ou non, et notamment à son titre III sur le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, le transport et la mise en vente.

- A **l'arrêté du 22 janvier 1993** relatif aux conditions hygiéniques de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande.
- De **l'arrêté du 6 juillet 1998** relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.
- De **l'arrêté du 20 juillet 1998** fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Du code la consommation
- Du code du commerce
- Du code rural
- De **l'arrêté interministériel de 14 novembre 2000** modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990 portant interdiction d'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine et étendant cette interdiction à certaines graisses animales et pour l'alimentation d'autres animaux.
- De **l'arrêté du 1er décembre 2000** suspendant la remise directe au consommateur de certaines pièces de découpe de viande bovine.
- De **la norme NF-V 46-007 de février 1997** concernant la traçabilité des viandes identifiées (gros bovins) dans les abattoirs.
- De **la norme NF-V 46-010 de septembre 1998** concernant la traçabilité des viandes identifiées (gros bovins) dans les ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente.

- De la **recommandation n° D6-87 du GPEM/DA** relative à l'étiquetage des denrées alimentaires pré-emballées.
- De la **recommandation n° B1-10/86 du GPEM/DA** relative à la fourniture de viandes de boucherie, découpées et piécées au stade de la portion consommateur présentée à l'état réfrigéré, congelé, surgelé.
- De la **spécification technique n° B1-12-03 du 28 janvier 2003** applicable aux viandes hachées et préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie.

Le respect de ces dispositions sera attesté par le fournisseur ; les mentions réglementaires seront apposées sur les marchandises et les documents les accompagnant assureront une parfaite traçabilité des morceaux permettant de remonter sans doute possible à la bête dont ils proviennent.

Dans tous les cas, en application de l'accord interprofessionnel du 17 février 1998, les viandes livrées doivent mentionner le pays de naissance, le pays d 'élevage, le pays d'abatage, la catégorie et le type racial de la bête dont elles sont issues.

Les viandes livrées devront provenir de bêtes abattues depuis 48 heures au moins et 6 jours au plus.
Les viandes livrées devront provenir de bêtes âgées de moins de 4 ans et issues de race à viande.
Le fournisseur indiquera pour la viande livrée, dés lors qu'il en a connaissance, le mode d'élevage et d'alimentation des bovins utilisés.

* La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage, la date de conditionnement, la DLC et l'identification de l'atelier et si possible la date d'abattage.

* Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures pour les viandes blanches (veau et porc) et 72 heures pour les viandes rouges (bœuf et agneau).

* Le délai entre la livraison et la date limite de consommation (DLC) devra dans tous les cas être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

*** La fourniture de viandes traitées à l'attendrissement sera formellement exclue**.

- Les viandes figurant à l'état récapitulatif des besoins devront être livrées en muscles prêts à trancher ou piécées à la demande, avec en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (paré 100%)
- Les viandes seront « prêtes à l'emploi » sans parrage supplémentaire avant cuisson.
- Les portions individuelles seront découpées dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire, dans des morceaux demandés et au grammage précisé dans la commande. Cette approximation ne devra différer en plus ou en moins pour chaque portion.
- Tolérance 5% pour les viandes sans os
- En cas de dépassement de cette tolérance, l'entreprise prendra à sa charge le différentiel financier.

* **Les morceaux qui ne pourraient répondre aux garanties de traçabilité seront, à titre conservatoire, retirés de la préparation des repas et des menus.**

TEXTES DE REFERENCES

☞ Pour le boeuf

Spécificité technique n° B1-12-03 du 28 janvier 2003 du GPEM/DA applicable aux viandes hachées d'animaux de boucherie qui se substitue à la Décision n° B1-6/79 du 14 juin 1979 du GPEM/DA relative à la viande de bovins hachée, conditionnée.

Spécificité technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 du GPEM/DA applicable aux viandes hachées d'animaux de boucherie qui se substitue à la Décision n° B1-1/86 du 13 mars 1986 du GPEM/DA relative à la viande de gros bovins présentée à l'état frais ou réfrigéré, en carcasses, en quartiers, en pièces de coupe et en unités de découpe.

☞Pour le veau

Spécificité technique n° B1-14-05 du 31 mars 2005 du GPEM/DA applicable aux viandes de veau en muscles ou piécées qui se substitue à la décision n° B1-3/86 du 12 mars 1986 du GPEM/DA relative à la viande de veau présentée à l'état frais ou réfrigéré, en carcasses, en quartiers, en pièces de coupe et en unités de découpe.

☞ Pour l'agneau

Spécificité technique n° B1-15-05 du 31 mars 2005 du GPEM/DA applicable aux viandes d'ovins en muscles ou piécées qui se substitue à la décision n° B1-2/86 du GPEM/DA relative à la viande d'agneau présentée à l'état frais ou réfrigéré, en carcasses, en quartiers, en piéces de coupe et en unités de découpe.

REFERENCES DES COTATIONS

☞ Pour le boeuf

La fourniture portera sur la viande de qualité « R » du catalogue EUROP.

Elle proviendra uniquement de gros bovins d'un poids d'au moins 280 Kg et d'état d'engraissement n° 3 (couvert).

Est exclue la viande de taureau.

☞ Pour le Veau

La viande livrée sera de qualité « R » du catalogue EUROP classe 2, rosé clair, état d'engraissement 3 (couvert) provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 Kg

☞Pour les viandes d'Ovins

La viande livrée proviendra de carcasses d'agneau de 16 à 19 Kg de qualité « R » du catalogue EUROP et d'état d'engraissement 3 (couvert).

Il ne pourra être livré que de la viande d'agneau.

CONTROLE

Les viandes admises en livraison sont fraîches selon les définitions données par les décisions N° B1 12-03, B1 13-03, B1-14-05, B1- 15-05, du G.P.E.M.D.A.

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, **elle est refusée** et doit être remplacée par le titulaire du marché.

En cas d'insuffisance quant à la salubrité, il y a toujours, et systématiquement, rejet.

En cas de contestation, **la décision du vétérinaire** inspecteur désigné par le Directeur Départemental des Services Vétérinaires, à la demande du responsable du marché, **est sans appel.**

Des échantillons de viande pourront être prélevés et analysés par le laboratoire d'analyses agréé et choisi par la ville de St Laurent du Var.

Le personnel responsable des réceptions des marchandises contrôlera les poids, la qualité, la température, l'intégrité des emballages sous vide et éventuellement la température des véhicules du prestataire.

<u>OBJET DU MARCHE</u>

<u>Morceaux débités</u>

Même normes de qualité et même références que pour les bovins livrés en grosses pièces.
Les pièces objet du marché seront :

A) <u>BŒUF</u> (conformément à la décision B1 12-03 et B1-13-03.).

<u>1ère catégorie</u> : à rôtir ou à griller

- rosbif <u>non bardé</u>, non ficelé, cœur de muscle
- faux-filet, rumsteack, sans os paré,
- tranche grasse, tende de tranche, sans os, paré, non ficelé, non bardé,
- bavette d'aloyau, pièce parée.

<u>2ème catégorie</u> :

- gîte à la noix, sans os paré,
- basses côtes, collier, **paleron extra**, sans os paré. Taux de graisse inférieur à 10%.

<u>3ème catégorie</u> :

- plat de côte (découvert, couvert),
- bavette et flanchet à pot-au-feu sans os, dégraissé.

B) <u>VEAU</u> (conformément à la décision B1 14-05 du G.P.E.M.D.A.)

- La viande sera de qualité R du catalogue EUROP, à chair ferme et non exsudative, état d'engraissement "couvert", couleur (rosé clair) code 3 03, ou couleur rosée 3 R 3.
- Elle devra être fournie en morceaux.
- Les commandes porteront sur les pièces suivantes :

<u>1ère catégorie</u> (pour rôtis) :

- noix pâtissière cuisseau sans jarret ni crosse (sans os, paré, non bardé).

2ème catégorie (pour sautés) :

- épaule (sans os) sans jarret ni crosse. Le choix des morceaux doit permettre une cuisson homogène.

Toutes les viandes devront être livrées prêtes à cuire (sous vide). Le pourcentage de gras de couverture sur chaque pièce débitée et livrée ne devra en aucune manière dépasser 5 % du poids total de la pièce.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

Lot 11 Volailles fraiches

SPECIFICITES CONCERNANT LA VOLAILLE FRAICHE

Par souci de traçabilité, il sera demandé au candidat de préciser l'origine des animaux (lieu de naissance et d'élevage), le pays d'abattage, le n° d'agrément sanitaire et l'alimentation (marque, fournisseur et composition).

EXIGENCES ESSENTIELLES

Les produits proposés en livraison doivent satisfaire à toutes les exigences de la législation française et notamment à celles concernant la préparation, l'entreposage et le transport des viandes.

Tous les produits devront être livrés, présentés et étiquetés, conformément aux textes officiels et notamment aux dispositions :

- De la **directive du 14 juin 1989** relative au contrôle officiel des denrées alimentaires.
- Des **articles R 112-1** et suivants du **code de la consommation** en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Du règlement CE n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- De **l'arrêté ministériel du 12 mars 1992** relatif aux établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viande d'animaux de boucherie découpée, désossée ou non, et notamment à son titre III sur le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, le transport et la mise en vente.
- A **l'arrêté du 22 janvier 1993** relatif aux conditions hygiéniques de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande.
- De **l'arrêté du 6 juillet 1998** relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.
- De **l'arrêté du 20 juillet 1998** fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- De **l'arrêté interministériel de 14 novembre 2000** modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990 portant interdiction d'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine et étendant cette interdiction à certaines graisses animales et pour l'alimentation d'autres animaux.
- De la **recommandation n° D6-87 du GPEM/DA** relative à l'étiquetage des denrées alimentaires pré-emballées.
- Du code la consommation
- Du code du commerce
- Du code rural

Le respect de ces dispositions sera attesté par le fournisseur ; les mentions réglementaires seront apposées sur les marchandises et les documents les accompagnant assureront une parfaite traçabilité des morceaux permettant de remonter sans doute possible à la bête dont ils proviennent.

Dans tous les cas, en application de l'accord interprofessionnel du 17 février 1998, les viandes livrées doivent mentionner l'origine, la catégorie de la bête dont elles sont issues.

Le fournisseur indiquera pour la viande livrée, dés lors qu'il en a connaissance, le mode d'élevage et d'alimentation des volailles utilisés.

* La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage, la date de conditionnement, la DLC et l'identification de l'atelier et si possible la date d'abattage.

* Le délai entre la livraison et la date limite de consommation (DLC) devra dans tous les cas être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

* La fourniture de viandes traitées à l'attendrissement sera formellement exclue.

* Les viandes figurant à l'état récapitulatif des besoins devront être livrées en muscles prêts à trancher ou piécées à la demande.

* **Les morceaux qui ne pourraient répondre aux garanties de traçabilité seront, à titre conservatoire, retirés de la préparation des repas et des menus.**

<u>TEXTES DE REFERENCES</u>

<u>VOLAILLES ET DECOUPES DE VOLAILLES FRAICHES</u>

Toutes les volailles devront être nourries exclusivement de céréales et de minéraux ; le tout sans graisse, ni farine animale, ni antibiotique, ni activateur de croissance.

A) <u>POULETS ET CUISSES DE POULET LABEL ROUGE FERMIER</u>

- La fourniture devra être conforme aux spécifications techniques n° B1-18-07 du 4 mai 2007 du GEMRCN qui se substitue aux des décisions n° B1 5-73 du GPEM/DA n° 5541 II B11 année 1989 en ce qui concerne les poulets entiers réfrigérés et à la décision n° B1 9-79 du GPEM/DA n° 5541 II B 1 5 année 1989 en ce qui concerne les cuisses de poulets réfrigérées.

- Les poulets sont de la classe A label rouge, selon la définition donnée par la réglementation en vigueur et doivent provenir d'un abattoir agréé CEE ou avoir été préparé dans un atelier de découpage satisfaisant aux exigences de l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 modifié par arrêté du 2 août 1994

- Ces poulets et cuisses doivent être maintenus à 0° C - + 4° C à cœur jusqu'à la livraison.

- Le conditionnement et l'emballage doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

La fourniture objet du marché sera :

- Poulets Fermier Classe A label rouge éviscérés, sans abat, PAC (nu), poids unitaire 1,5kg minimum, 1,8 Kg maximum.
- Cuisses de poulet classe A Label rouge pilon + haut de cuisse poids 200 g + ou – 10%.

B) ROTI DE DINDONNEAU (sur présentation fiche technique)

- **La fourniture devra être conforme aux spécifications techniques n° B1-18-07 du 4 mai 2007 du GEMRCN**

- Elle sera composée d'un mélange de 50 % de viande blanche et de 50 % de viande rouge.

- La proportion de peau ne doit pas dépasser 8 % de la masse totale du rôti.

- Le bardage et ficelage ne doivent pas dépasser 10 % de la masse totale du rôti.

- **Le nombre de morceaux est au maximum de 3 par kilo**.

- La fourniture sera faite en rôti de dindonneau non saumuré.

- **Présentation en pièce de 2 à 3 kg.**

- Le produit devra provenir d'un laboratoire industriel agréé et être préparé sous contrôle vétérinaire (décret du 21/07/1971).

C) ESCALOPES DE DINDE (sur présentation de la fiche technique)

- La fourniture devra être conforme aux spécifications techniques n° B1-18-07 du 4 mai 2007 duGEMRCN

- Les escalopes seront constituées en tranche de viande blanche exempte de peau.

- Le marquage de salubrité devra être conforme aux prescriptions de l'arrêté du 05/02/1977.

- L'étiquetage devra être conforme au décret du 12/10/1972, modifié par le décret du 26/09/1978.

- Pour les produits réfrigérés, la date de fabrication sera indiquée.

- Présentation : en ration individuelle, **calibrée 110 g**.

- Le produit devra provenir d'un laboratoire industriel agréé et être préparé sous contrôle vétérinaire (décret du 21/07/1971).

- La date de conditionnement et le poids devront figurer sur l'emballage sous vide.

- Le produit devra être maintenu à 0° C - + 4° C à cœur jusqu'à la livraison.

D) <u>SAUTE DE DINDE</u>

- Il doit être composé de cuisses entières de dinde ou de dindonneau coupées en morceaux **sans os**.

- Il doit être préparé dans des ateliers de découpage agréés à partir de carcasses éviscérées en provenance directe d'abattoirs agréés pour l'exportation.

- Il doit être maintenu à température interne supérieure à 0°c et inférieure ou égale à + 4°c jusqu'à la livraison.

- Il doit être livré dans les 72 ou 96 heures suivant la fabrication, conditionné et livré sous vide selon la réglementation en vigueur.

E) <u>RABLES ET CUISSES DE LAPIN</u>

- Ils doivent être issus des variations génétiques du lapin de garenne ayant reçu une alimentation contenant au moins 90% de matière d'origine végétale et abattus à un âge supérieur à 65 jours

- Ils doivent répondre aux normes NF V 47-001, d'août 2004.

- Les râbles seront découpés en portions de façon transversale à la colonne vertébrale

- Les cuisses seront entières non désossées.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

Lot 12 Charcuterie

SPECIFICITES CONCERNANT LA CHARCUTERIE

Le candidat devra certifier par écrit et apporter les preuves que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelque forme que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (O.G.M).

Pour ce lot, des **fiches techniques** précises sont à fournir **avant la Commission** dAppel d'Offre.

I - CARACTERISTIQUES POUR LA CHARCUTERIE FRAICHE ET SALAISONS

Les produits de charcuterie fraîche et salaisons sont essentiellement composés de viandes, d'abats et d'issues, autorisés, de porcins, ovins et bovins.

Les produits devront correspondre aux spécifications de la décision B2 1-60 du G.P.E.M.D.A et à la **B2-18-99 du 6 Mai 1999 du GPEM/DA**.

Les fournitures ne peuvent provenir que de laboratoires ou ateliers ayant fait au préalable l'objet d'un **avis sanitaire favorable de la Direction Départementale des Services Vétérinaires**.

A la demande de la personne responsable du Marché, le titulaire du Marché fait connaître l'adresse des établissements de préparation de la fourniture.

Les produits préemballés, devront porter les indications prévues par le décret n° 72-137 du 12 octobre 1972, modifié par le décret n° 78-975 du 26 septembre 1975.

Le transport devra être effectué dans les conditions fixées par le décret du 21/07/1971 n° 71-636 complété par l'arrêté du 1er février 1974, modifié, réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

Les **produits** offerts devront être livrés, tout au long de l'année, **dans la même marque**.

Tout changement devra être soumis, **AVANT LIVRAISON**, au gestionnaire des Restaurants scolaires qui s'entourera de toutes les précautions nécessaires avant de donner son accord à un changement de marque éventuel.

Le fournisseur devra faire parvenir tout document **prouvant la rupture de stock**.

II - DESCRIPTION DES PRODUITS

- **Jambon cuit supérieur D.D**

Il devra être :

. désossé, découenné, dégraissé (**présentation de fiche technique obligatoire**),
. emballage **sous vide**
. forme parallélépipédique ou cylindrique.

- **Saucisses crues** (**sur présentation fiche technique**)

Emballage sous vide :

- **Saucisses cuites** (sur présentation fiche technique)

Emballage sous vide :

- **Saucissons secs** (**sur présentation fiche technique**)

. diamètre 5 ou 6 cm
. 60 % de maigre, 34% de gras
. haché moyen
. emballés et étiquetés conformément à la règlementation en vigueur

- **Pâtés** (**sur présentation fiche technique**)

Ce produit devra avoir été préparé dans un établissement de transformation de produits à base de viande, conforme à la législation en vigueur

L'énumération par ordre d'importance décroissante des composants et des additifs autorisés devra être reproduite sur les offres.

Les véhicules de livraison utilisés devront être conformes aux prescriptions de l'arrêté interministériel du 1er février 1974 sur le transport des denrées périssables.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

Lot 13 Fruits
Lot 15 Légumes

Issus de l'agriculture conventionnelle

SPECIFICITES CONCERNANT LES FRUITS ET LEGUMES

Le candidat devra certifier par écrit et apporter les preuves que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelques formes que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (O.G.M.).

Les fruits et légumes issus de l'agriculture conventionnelle devront être conformes à la législation et à la réglementation en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions techniques édictées en la matière dans le présent CCTP.

ARTICLE 1. RESPECT DES TEXTES LEGISLATIFS ET REGLEMENTAIRES - PRINCIPAUX

TEXTES REGLEMENTAIRES DE REFERENCE

Les fruits et légumes de 1ère & 5ème gamme issus de l'agriculture conventionnelle proposés doivent satisfaire à la règlementation en vigueur, notamment :

- Règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.
- Règlement CE n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement CE n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments, modifié.
- Décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009, portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.
- Règlement n° 1829-2003-CE du 22/09/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments des animaux génétiquement modifiés.

- Règlement n° 1830-2003-CE du 22/09/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés pour l'obligation de traçabilité des OGM.

- Règlement (CE) No 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil, modifié.

- Arrêté du 25 avril 2007 modifiant l'arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans certains produits d'origine végétale.

- Arrêté du 20 août 2002 relatif aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

- Tous les règlements CE relatifs à la normalisation des fruits et légumes frais et notamment le n°1580/2007, modifié par les n°1221/2008 et n°771/2009.

- Normes spécifiques internationales CEE-ONU ou Codex, lorsqu'elles existent.

- Règlement (CE) n° 2257/94 de la Commission, du 16 septembre 1994, fixant des normes de qualité pour les bananes**.**

- Arrêté du 20 novembre 1975 relatif au commerce des bananes jaunes.

- Arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et de conservation.
  Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes.

- Guide du GPEMDA n° F9-02 du 28 janvier 2003.

- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène des Fruits et légumes frais non transformés, de mai 1999 (2ème édition).

- Guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le CTIFL et INTERFEL.

Toute nouvelle disposition règlementaire (ou guide du GEMRCN) est applicable dès sa publication.

ARTICLE 2. DEFINITION DES PRESTATIONS : CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES EXIGEES POUR LA FOURNITURE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

De façon générique, les fruits et légumes de 1ère gamme et les pommes de terre et légumes de 5ème gamme objets du présent marché, qu'ils soient ou non soumis à une normalisation européenne, devront répondre à un seuil de qualité satisfaisant. Ils devront notamment respecter les caractéristiques génériques suivantes et être :

- entiers,
- sains => sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations,
- propres => débarrassés de matières étrangères visibles,
- pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou saveurs étrangères,

- exempts de dommages dus au gel,
- caractérisés par une absence ou petits nombres de défauts,
- suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales et de supporter un transport et une manutention,
- livrés à maturité pour consommation aux dates prévues,
- d'un goût agréable caractéristique du fruit et de sa variété

Les fruits et légumes frais proposés devront être de **catégories « Extra »** ou **« 1 »,** quand elles existent pour le produit concerné.

Les fruits crus n'auront subi aucun traitement après la récolte, c'est à dire ni cire, ni traitement de conservation.

La ville de Frouard refusera les fruits qui auront été assainis par traitement ionisant et tout produit d'origine transgénique.

Le fournisseur respectera les calibres ou poids unitaires demandés lors de la commande.

2.1. LISTE DES PRODUITS DEMANDES ET CARACTERISTIQUES PARTICULIERES

Il est indiqué que :

Le candidat précise dans le **cadre de mémoire technique** la catégorie du produit proposé 1 ou Extra. Cette précision deviendra contractuelle.

b) Agrumes

Les agrumes doivent avoir un goût agréable, une chair ni fibreuse, ni cotonneuse. Ils doivent présenter la teneur minimale en jus fixé par la norme.

Les oranges doivent présenter l'indice de maturité fixé par l'article 6 de l'arrêté du 21 août 1967 relatif à la vente des fruits et légumes.

c) Melons

Les melons doivent être de forme régulière, sans défauts, munis de leur pédoncule tranchée nettement à 3 cm environ.

Ils doivent présenter les critères d'une maturité suffisante :
- gerçure autour du pédoncule ;
- pôle pistillaire cédant légèrement sous la pression du doigt (parfum caractéristique).

f) Raisins

A la livraison, ils doivent avoir une bonne odeur, un goût agréable, avoir atteint un stade de maturité défini dans l'article 4 de l'arrêté du 21 Août 1967

g) Poires et pommes de table

A la livraison, les poires doivent avoir :
- une bonne odeur, un goût agréable sans amertume,
- une chair ni fibreuse, ni pierreuse,
- des pépins de couleur caractéristique du fruit mûr, en général foncé.

Les pommes ne doivent pas appartenir au type commercial défini article 5 de l'arrêté du 21 août 1967 (pommes à cidre).

Elles doivent avoir : une bonne odeur, et un goût agréable sans acidité excessive ;
une chair ferme mais sans excès, la pulpe ne doit pas être cotonneuse ;
le développement, la coloration de l'épiderme et des pépins de couleur brun foncé,caractéristiques du fruit ayant atteint la maturité physiologique.

2.1.2. LES LEGUMES

Le candidat précise dans le **cadre de mémoire technique** la catégorie du produit proposé 1 ou Extra. Cette précision deviendra contractuelle.

b) Aulx

Ils devront être conformes à la norme de la C.E.E. N° 10-65 J.O. CE du 05/02/1965.

Ils seront livrés par sac **d'1 kg.**

c) Oignons

Ils seront être conformes à la norme de la C.E.E. N° 23-62 J.O. du 27/07/1962, modifié par les règlements N° 87-64 et 119 G 69 et à la décision N° F 1-77 du G.P.E.M.D.A.

Ils seront livrés par sac de 5 Kg

d) Aubergines

Les aubergines doivent être fermes, fraîches, dépourvues d'humidité extérieure anormale, charnues, tendres, non ou très peu grainées, de couleur violette ou violet foncé, sans aucune crevasse.

Il est admis de petits défauts superficiels secs, dont la surface totale ne dépasse pas 4 centimètres carrés.

Il est précisé à la commande s'il s'agit d'aubergines rondes (fruits globuleux courts) ou d'aubergines longues (fruits en forme de massue).

e) Betteraves rouges

Les betteraves rouges cuites doivent être d'une belle coloration, non ligneuses, bien formées, exemptes de dommages, saines, débarrassées de tout fragment de tiges ou de radicelles, soigneusement nettoyées. Elles doivent être de cuisson récente et se peler facilement. Toute betterave poisseuse ou ramollie est exclue.

f) Carottes

Les racines doivent être livrées emballées en **colis d'un poids maximum de 10 kg** portant l'indication du poids.

Principales variétés de carottes de conservation (liste non limitative) :

. demi-longue nantaise et similaire (dépourvue de coeur, cylindrique, obtuse, chair sucrée, très rouge) ;
. demi-longue de Chantenay (racine plus grosse et plus large de collet que la nantaise)
. longue de Saint-Valéry (racine très grosse, longue, régulièrement conique, lisse) ;
. de la Halle (très grosse, cylindrique, allongée, collet fin, très colorée).

g) Courgettes

Les courgettes doivent être fermes, fraîches, de belle couleur, sans trace d'humidité. Le pédoncule doit être sectionné nettement à 4 cm de calice, celui-ci restant adhérent au fruit. On éliminera les courgettes creuses, jaunes, flétries, molles, fendues ou éclatées ainsi que celles qui présenteront des graines développées.

h) Persil

Le persil doit être livré gratuitement.

Le persil doit être frais, de couleur verte franche, sans trace d'eau, avec des feuilles bien développées, tiges n'excédant pas 25 cm.
Sont éliminées les racines, les fleurs, les feuilles atteintes de rouille, de trace de gel (petits points noirs), fanées ou flétries.

i) Poireaux

Les poireaux doivent être de grosseur homogène, frais, dépourvus de trace d'humidité extérieure, propres, exempts d'attaques de parasites ou de maladies (la partie blanche doit représenter au moins le quart de la longueur totale).

L'extrémité des feuilles et les racines sont coupées.

Les poireaux ouverts ou montés doivent être écartés de la fourniture.

j) Poivrons

Les poivrons doivent être entiers, bien développés, fermes, d'aspect frais, sains, propres, mûrs, non décolorés, exempts d'humidité extérieure anormale et d'odeur ou de saveur étrangère.

Le contenu des colis doit être homogène du point de vue de la variété ou du type commercial, de la coloration et de la grosseur.

k) Radis

Ils doivent être bien fermés, lisses, fermes, non creux, tendres et non ligneux.

l) Navets

Les racines doivent être :

- entières, bien formées, non fourchues ;
- propres, c'est-à-dire débarrassées de toute trace de terre, de sable ou de toute souillure ;
- non ligneuses ;

-saines, c'est-à-dire exemptes de pourriture, de toute attaque de parasites animaux (vers, anguillules, nématodes...) ou de maladies.

Elles peuvent présenter de légères crevasses ou de légères fentes résultant de la manutention ou du lavage, à l'exclusion de meurtrissures graves.

Elles ne doivent présenter aucune trace de flétrissure.
Tolérance : 5 % en poids de racines ne correspondant pas aux critères ci-dessus sans toutefois présenter de défauts les rendant impropres à la consommation.

Ce pourcentage est réduit à 1 % en ce qui concerne la pourriture.

Calibre (diamètre minimal) : - 30 mm pour les navets longs,
- 50 mm pour les navets ronds.

m) *Courges*
Les courges doivent être bien formées, d'une belle coloration, fermes sous une pression modérée de la main.

2.1.3 PROVENANCE ET MARQUAGE DES FRUITS ET LEGUMES

D'une manière générale, **les fruits et légumes seront livrés dans leur emballage ou cagette d'origine.**

Les emballages devront porter les mentions suivantes :
- **origine, dénomination, variété, catégorie** ;
- **l'indication du pays d'origine est obligatoire** pour les légumes importés ;
- pour les légumes normalisés, la zone de production, le **calibrage**, le nom et l'adresse de l'expéditeur doivent figurer sur les emballages.

Il est précisé à ce propos que le fournisseur sera tenu de livrer la marchandise dans la **catégorie et de la provenance qui lui auront été demandées.**

Marquages :

Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité. Il doit notamment comporter :

Pour les fruits et légumes non soumis à la normalisation obligatoire
- le nom et l'adresse de l'emballeur, le cas échéant, de l'expéditeur de la marchandise ou une immatriculation conventionnelle délivrée par le Service de la Répression des Fraudes.
- La nature exacte de la marchandise, sauf si le produit est visible de l'extérieur (ne pas changer les cagettes et les étiquettes sous peine de fraude constatée).

Pour les fruits et légumes soumis à la normalisation obligatoire
-Les indications relatives à la nature (et, s'il y a lieu, à la variété), à l'origine et aux caractéristiques commerciales des produits (catégorie de classement, calibre, nombre de pièces) doivent être apposées sur une étiquette conforme au modèle défini dans le fascicule de l'AFNOR V 02-2000.

-Cette étiquette peut être reproduite directement sur le corps de l'emballage.
-La couleur de l'étiquette doit correspondre à celle fixée pour la catégorie considérée de classement :

- **rouge : pour l'extra**,
- **vert : pour la catégorie 1,**
- jaune : pour la catégorie 2, (exceptionnellement en cas de pénurie de catg 1)

2.2.1 MATURITE DES PRODUITS LIVRES

Le degré de maturité des fruits livrés devra être optimal pour la date de consommation mentionnée sur le bon de commande.

La responsabilité d'une livraison des produits à maturité reste seule responsabilité du prestataire, attributaire du marché.

2.4. COMMANDE/ LIVRAISON DES PRODUITS

2.4.1. LA COMMANDE

Les commandes sont faites au fur et à mesure des besoins en fonction des menus.

La collectivité indiquera par le biais de bons de commande hebdomadaires envoyés par fax ou par mail les commandes de fruits & légumes le mardi pour la semaine suivante en précisant les jours de consommation des produits « fragiles » ou demandant une maturation particulière.

Les commandes pourront être modifiées pour des raisons exceptionnelles au plus tard la veille de la livraison prévue.

2.4.2. LES LIVRAISONS

Les livraisons se feront à la cadence de deux fois par semaine en période d'hiver et de trois fois si nécessaire en période estivale afin d'optimiser la conservation des produits.

Aucune livraison ne sera laissée dehors ou dans le monte charge sans vérification de la part du responsable du site et/ou de son équipe .

Les impératifs d'horaires sont contractuels et feront l'objet de résiliation de contrat en cas de non observance récurrente par le fournisseur.

Les produits devront être livrés conditionnés dans leur emballage d'origine à l'exclusion des cagettes en bois, conforme à la réglementation en vigueur, comportant le marquage normalisé.

Ces emballages devront être gerbables et idéalement de dimension 600x400 mm**.**

Le conditionnement devra être conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transports et de déchargement.

2.4.3 RECEPTION/VERIFICATION

Le délai de livraison comprend, outre la livraison proprement dite, le déchargement des fournitures dans un espace dédié au sein de l'Unité centrale de Production, ainsi que les délais nécessaires aux contrôles quantitatifs et qualitatifs.

Le contrôle quantitatif sera effectué pour chaque livraison.

Le poids net total de la marchandise livrée devra être conforme à la commande et correspondre au poids facturé. Aucun dépassement ne sera toléré et l'excédent sera refusé.

Le contrôle qualitatif sera effectué pour chaque livraison, au regard des critères préalablement établis au présent CCTP. Il a notamment pour but de vérifier :

-les conditions de transport.
-que les emballages et conditionnements ont conservé leur intégrité, qu'ils sont en parfait état de propreté.
-la présence des mentions obligatoires d'étiquetage,
-que la fourniture provient bien des établissements visés au marché.
-que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs et de goûts anormaux.
-que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée.
-que la marchandise correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché.

-que la fourniture n'a subi depuis sa préparation aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité.
-que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur

Tout manquement aux points ci-dessus sera signalé au fournisseur par l'intermédiaire du duplicata du bon de livraison remis au chauffeur.

En cas d'anomalies en terme d'intégrité d'emballage/conditionnement, d'étiquetage, de qualité du produit, le fournisseur sera immédiatement averti et la marchandise refusée.

Toute fourniture révélant un vice caché postérieurement à la réception est immédiatement signalée au titulaire du marché, qui est tenu de la remplacer. La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type de produit et la quantité. Si l'échange ne peut se faire dans les délais du service, le fournisseur procédera à un avoir sur la facture.

Si les produits livrés ne sont pas conformes quantitativement et qualitativement, le titulaire procèdera à la reprise des produits excédentaires, ou au complément de la commande dans un délai maximum de 24 heures sauf avis contraire de la collectivité.

Dans l'hypothèse où le titulaire du marché concerné ne respecterait pas, de façon récurrente, les prescriptions techniques susvisées (à savoir les catégories et calibres commandés), et après plusieurs mises en demeure, la Ville de Frouard se réserve la possibilité de résilier, conformément aux dispositions du CCAG, aux torts du titulaire concerné ledit marché sans que celui-ci ne puisse prétendre à une indemnité. En outre, l'exécution de la fourniture pourra être pourvue par la Ville de Frouard aux frais et risques du titulaire du marché concerné.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

Lot 14 Fruits de saison

SPECIFICITES CONCERNANT LES FRUITS DE SAISON

Fruits de saison à l'état frais issus d'une agriculture raisonnée

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et les dispositions valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public :

Les produits de saison devront être conformes à la règlementation en vigueur.

VARIETES ET SAISONNALITE

Le candidat indiquera à l'appui de son offre, les variétés des fruits de saison qu'il peut proposer.

Le candidat indiquera pour chaque variété les époques de production.

QUALITE DU PRODUIT

Récolte

La commune de FROUARD attache une importance toute particulière à la qualité des fruits présentés lors des repas et des goûters pour ses services restauration et centres aérés.

Pour cela il est demandé au candidat de fournir des fruits dits « fraichement cueillis ». Soit un délai entre la cueillette et la dégustation < à 2 jours.

La cadence des livraisons sera de minimum 2 jours par semaine.

Transport

Les fruits nouvellement cueillis devront parvenir au service restauration dans un état frais, propre, sans être d'apparence abîmée.

Pour cela le candidat emploiera des contenants et des emballages préservant la qualité du produit. Les fruits devront être acheminés dans des contenants de petit volume d'un poids maximum de 5 kg pour les fruits fragiles de 10 kg pour les poires, les pommes, type cagette bois ou plastique consignée.

Développement durable

Voir fiche de renseignements A COMPLETER

LOT N° 14 FRUITS DE SAISON
QUESTIONNAIRE RELATIF AU DEVELOPPEMENT DURABLE

SOCIETE : ____

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

A- Avez-vous réalisé une évaluation environnementale de vos produits au cours de leur cycle de vie* **oui/non**

***le cycle de vie d'un produit est composé des activités nécessaires à sa fabrication, à son utilisation, à son transport et à son élimination.**

B- Votre produit porte-t-il un label en faveur du développement durable ? **oui/non**
Si oui lequel

EMBALLAGES

C- Vos emballages sont-ils recyclables, réutilisables, consignés **oui/non**
Si non mettez vous en place une démarche particulière concernant vos emballages **oui/non**

LIVRAISON

D- Avez-vous engagé une politique pour optimiser votre système de livraison (emballage tertiaire, type de transport utilisé, véhicules à faible émission de CO², définition d'exigence environnementale auprès de vos prestataires….), pour acheminer les produits du lieu de production jusqu'à la livraison finale ? **oui/non**

Nombre d'intermédiaires entre le producteur et le client **_______**

ASPECT SOCIAL

E- Faites-vous appel à des personnes ayant des difficultés à s'insérer dans le monde du travail pour réaliser vos produits ? **oui/non**
Si oui indiquer la catégorie de travailleurs employés.

NOM ET SIGNATURE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

Lot 16 Légumes issus d'une agriculture Biologique

SPECIFICITES CONCERNANT LES LEGUMES BIO

Le candidat devra certifier par écrit et apporter les preuves que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelques forme que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (O.G.M).

Les légumes issus de l'agriculture biologique proposés devront répondre au minimum aux spécificités des autres fruits et légumes issus de l'agriculture conventionnelle et le fournisseur devra démontrer que ces produits sont bien des produits issus de l'agriculture labellisée par le signe spécifique et officiel de qualité biologique.

ARTICLE 1. RESPECT DES TEXTES LEGISLATIFS ET REGLEMENTAIRES - PRINCIPAUX

TEXTES REGLEMENTAIRES DE REFERENCE

Les fruits et légumes de 1ère & 5ème gamme issus de l'agriculture biologique proposés doivent satisfaire à la règlementation en vigueur, notamment :

- Règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.
- Règlement CE n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement CE n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007, relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, modifié.
- Règlement (CE) n° 889/2008 de la Commission, portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil, modifié.
- Règlement (CE) n°1235/2008 de la Commission du 8 décembre 2008, portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil en ce qui concerne le régime d'importation de produits biologiques en provenance des pays tiers.
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments, modifié.
- Décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009, portant application de l'article L. 214-1 du code de la

consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

- Tous les règlements CE relatifs à la normalisation des fruits et légumes frais et notamment le n°1580/2007, modifié par les n°1221/2008 et n°771/2009.

- Normes spécifiques internationales CEE-ONU ou Codex, lorsqu'elles existent.

- Règlement (CE) n° 2257/94 de la Commission, du 16 septembre 1994, fixant des normes de qualité pour les bananes.

- Arrêté du 20 novembre 1975 relatif au commerce des bananes jaunes.

- Arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et de conservation.

- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes.

- Guide de lecture pour l'application des règlements (CE) n°834/2007 modifié du Conseil du 28 juin 2007 et du règlement (CE) n° 889/2008 modifié de la Commission du 5 septembre 2008.

- Guide d'étiquetage des denrées alimentaires biologiques, précisant les règles d'étiquetage et les périodes transitoires instituées par les règlements européens.

- Guide du GPEMDA n° F9-02 du 28 janvier 2003.

- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène des Fruits et légumes frais non transformés, de mai 1999 (2ème édition).

- Guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le CTIFL et INTERFEL.

Toute nouvelle disposition règlementaire (ou guide du GEMRCN) est applicable dès sa publication.

ARTICLE 2. DEFINITION DES PRESTATIONS : CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES EXIGEES POUR LA FOURNITURE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

De façon générique, les fruits et légumes de 1ère et 5ème gamme issus de l'agriculture biologique objets du présent marché, qu'ils soient ou non soumis à une normalisation européenne, devront satisfaire un seuil de qualité satisfaisant. Ils devront notamment respecter les caractéristiques génériques suivantes et être:

-entiers,
-sains => sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations,
-propres => débarrassés de matières étrangères visibles,
-pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites,
-exempts d'humidité extérieure anormale,
-exempts d'odeur et/ou saveurs étrangères,
-exempts de dommages dus au gel,
-caractérisés par une absence ou petits nombres de défauts,
-suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales et de supporter un transport et une manutention,
-livrés à maturité pour consommation aux dates prévues,

-d'un goût agréable caractéristique du fruit et de sa variété.
-Impérativement certifiés **« Agriculture Biologique »,** comme défini aux articles R641-26 à R641-31 du code rural :

o Le candidat devra produire une attestation de certification Agriculture Biologique pour chaque produit.

Les fruits crus n'auront subi aucun traitement après la récolte, c'est à dire ni cire, ni traitement de conservation.
Le fournisseur respectera les calibres ou poids unitaires demandés lors de la commande.

VARIETES ET SAISONNALITE

Le candidat indiquera à l'appui de son offre, les variétés des légumes qu'il peut proposer.

Le candidat indiquera pour chaque variété les époques de production.

QUALITE DU PRODUIT

Récolte

La commune de FROUARD attache une importance toute particulière à la qualité des légumes proposés pou la confection des repas pour ses services restauration et centres aérés.

Pour cela il est demandé au candidat de fournir des légumes dits « fraichement cueillis ». Soit un délai entre la cueillette et la dégustation < à 4 jours.

La cadence des livraisons sera de minimum 2 jours par semaine.

Transport

Les légumes nouvellement cueillis devront parvenir au service restauration dans un état frais, propre, sans être d'apparence abîmée.

Pour cela le candidat emploiera des contenants et des emballages préservant la qualité du produit. Leslégumes devront être acheminés dans des contenants de petit volume d'un poids maximum soit de 5 kg pour les plus fragiles soit de 10 kg, type cagette bois ou plastique consignée.

Développement durable

Voir fiche de renseignements A COMPLETER

LOT N° 16 LEGUMES BIO
QUESTIONNAIRE RELATIF AU DEVELOPPEMENT DURABLE

SOCIETE : _______________________________________

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

A- Avez-vous réalisé une évaluation environnementale de vos produits au cours de leur cycle de vie* oui/non

***le cycle de vie d'un produit est composé des activités nécessaires à sa fabrication, à son utilisation, à son transport et à son élimination.**

B- Votre produit porte-t-il un label en faveur du développement durable ? oui/non
Si oui lequel

EMBALLAGES

C- Vos emballages sont-ils recyclables, réutilisables, consignés oui/non
Si non mettez vous en place une démarche particulière concernant vos emballages oui/non

LIVRAISON

D- Avez-vous engagé une politique pour optimiser votre système de livraison (emballage tertiaire, type de transport utilisé, véhicules à faible émission de CO^2, définition d'exigence environnementale auprès de vos prestataires….), pour acheminer les produits du lieu de production jusqu'à la livraison finale ? oui/non

Nombre d'intermédiaires entre le producteur et le client _______

ASPECT SOCIAL

E- Faites-vous appel à des personnes ayant des difficultés à s'insérer dans le monde du travail pour réaliser vos produits ? oui/non
Si oui indiquer la catégorie de travailleurs employés.

NOM ET SIGNATURE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

Lot 17 Pommes de Terre

SPECIFICITES CONCERNANT LES POMMES DE TERRES

Textes de référence :

Arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de primeurs et de conservation

Guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le CTIFL et INTERFEL

Toute nouvelle disposition réglementaire (ou guide du GEMRCN) est applicable dès sa publication.

VARIETES ET SAISONNALITE

Le candidat indiquera à l'appui de son offre, les variétés qu'il peut proposer.

Le candidat indiquera pour chaque variété les dates de production.

QUALITE DU PRODUIT

Récolte

La commune de FROUARD attache une importance toute particulière à la qualité des légumes présentés lors des repas pour ses services restauration.

Les tubercules doivent être :

Propres, débarrassés de souillures et de trace de terre et na pas contenir dans leur masse des corps étrangers (pierres, débris de végétaux…..)

Intacts, ni coupés, ni meurtris par arrachage, triage ou manutention, ni détériorés par des morsures d'animaux

Sains, exempts de décoloration interne (tâches plombées, ferreuses ou de rouille)

Non gelés

Exempts de coloration externe anormale

Exempts de tout germe

Fermes, non spongieux, ni ridés

Ne pas présenter d'odeurs ou de goût anormaux avant ou après cuisson.

Le candidat emploiera des contenants et des emballages préservant la qualité du produit. Les tubercules dovient être livrés en sacs de 10 kg, propres et en bon état.

La cadence des livraisons sera de minimum 2 jours par semaine.

Transport

Le candidat prendra toutes les précautions afin que les produits arrivent au lieu de livraison en bon état.

Les pommes de terres devront être livrées conformément à la réglementation en vigueur fixée par l'arrêté du 31/10/1961 modifié par l'arrêté du 31/05/1985.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

Lot 20 Pains Viennoiseries Pains spéciaux

SPECIFICITES CONCERNANT LES PAINS ET VIENNOISERIES

Le candidat devra certifier par écrit et apporter les preuves que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelque forme que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (O.G.M).

Le produit doit répondre à la décision A 7-77 du G.P.E.M.D.A et à toutes autres spécifications et/ou décisions nouvellement parues.

Les véhicules destinés au transport du pain doivent être clos et aménagés de manière à assurer sa protection contre la souillure.

Les conditions de manutention et d'entreposage du pain doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuse pour la santé. En particulier, toutes les précautions sont prises pour éviter la contamination par des corps étrangers.

L'entreposage du pain à même le sol, même emballé, est interdit.

Caractéristiques des produits :

a) le pain

- Les pains livrés devront être des "**restaurants**" et, pour les mercredis et les vacances scolaires, des **baguettes** (pour les pique-niques)

- Poids de chaque restaurant .... 400 grammes.

- Poids de chaque baguette .... 200 grammes.

- Longueur minimale : 0,70 m.

- Le pain sera préparé exclusivement par cuisson de la pâte obtenue par pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables :

. de farine **type 80** répondant aux caractéristiques de qualité définies ci-après,
. d'eau potable,
. de sel de qualité saine, loyale et marchande,

. d'un agent de fermentation : levure ou levain,
. éventuellement des adjuvants officiellement autorisés.

- **Le pain surgelé, congelé ou décongelé est strictement interdit**.

(C.C.T.P)

Lot 21 EPICERIE CONSERVES

SPECIFICITES CONCERNANT L'EPICERIE CONSERVES

Le candidat devra certifier par écrit et apporter les preuves que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelque forme que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (O.G.M).

Les produits offerts devront être livrés, **tout au long de l'année dans la même marque.**

Tout changement devra être soumis **avant livraison**, au gestionnaire des restaurants scolaires qui s'entourera de toutes les précautions nécessaires avant de donner son accord à un changement de marque éventuel.

Le fournisseur devra faire **parvenir rapidement tout document prouvant la rupture de stock (obligatoire si la rupture persiste plus de 15 jours).**

Pour les produits biologiques le fournisseur devra démontrer que ces produits sont bien issus de l'agriculture labellisée par le signe spécifique et officiel de qualité biologique.

I - LES BOITAGES

1) CONSERVES DE LEGUMES

a) Spécifications

Une ancienneté maximale de fabrication de deux ans, sera exigée à la date de la livraison.

Les conserves alimentaires livrées en boîtes métalliques hermétiques devront être conformes au décret du 10/02/1955 concernant la commercialisation des conserves et aux décisions N° D 2-69, D 3-69, du G.P.E.M.D.A. année 1989, notamment en ce qui concerne le conditionnement, l'échantillonnage, les réceptions et les délais de garantie de la conservation,

au décret n° 73-138 du 12/02/1973 et de la circulaire du 21/03/1974 en ce qui concerne les matériaux en contact avec les denrées alimentaires, ainsi qu'à la décision N° D 4-75 du G.P.E.M.D.A. année 1989 et à l'arrêté du 10/05/1976 en ce qui concerne le marquage en clair de la date de fabrication.

En outre, elles devront répondre aux dispositions de l'arrêté du 21/11/1980 en ce qui concerne les critères de pureté spécifiques pour les agents antioxygène et les substances renforçant leur action et de l'arrêté du 25/01/1982, relatif aux agents émulsifiants stabilisants, épaissants et gélifiants.

2) CONSERVES DE POISSONS

a) Spécifications

Les conserves de poissons devront correspondre aux prescriptions légales en vigueur notamment au décret du 10/02/1955 concernant la commercialisation des conserves, à l'arrêté du 09/05/1952 complété par les arrêtés du 16/09/1954, 27/11/1954 et 04/07/1955 déterminant les espèces de poissons et animaux marins dont la mise en conserve est autorisée, et aux décisions :

- N° D 2-69 du G.P.E.M.D.A. modifié au B.O.S.P. du 27/02/1973, N° 47 et N° 66 modifié par les décisions N° 69, N° 49, N° 76 de la C.I.T.P.P.M. et comporter le marquage clair de la date de fabrication, conformément à la décision N° D 4-75 du G.P.E.M.D.A. et à l'arrêté du 10/05/1976.

Ces conserves doivent répondre aux spécifications des Fiches Techniques Documentaires D 2-461, 462, 463, 464, 465, 472 et 474, établies par la Direction de l'Administration Générale (Ministère de l'Education et Secrétariat d'Etat aux Universités).

3) CONFITURES ET COMPOTES

a) Spécifications

Les confitures seront conformes aux prescriptions du décret du 19/12/1910 modifié par le décret du 16/09/1925 et complété par l'arrêté du 28/06/1912 modifié par l'arrêté du 15/10/1964 relatif à la coloration des denrées alimentaires et par l'arrêté du 21/11/1980 en ce qui concerne les agents antioxygène, ainsi qu'à la décision N° D 2-69 du G.P.E.M.D.A et à son identification publiée au B.O.S.P. du 21/02/1973 notamment en ce qui concerne le conditionnement, l'échantillonnage et les délais de garantie de conservation.

En outre, elles devront porter, conformément à la décision N° D 4-75 du G.P.E.M.D.A. et à l'arrêté du 10/05/1976, le marquage en clair de la date de fabrication.

Les normes de fabrication seront conformes à l'arrêté du 31/12/1947, pour la compote de pommes conforme à la définition de la Répression des Fraudes du 09/09/1959.

4) FRUITS AU SIROP

a) Spécifications

Les conserves de fruits au sirop doivent répondre aux prescriptions du décret du 15/08/1937 (Agriculture Répression des Fraudes), l'arrêté du 06/05/1957 (Agriculture) et à la circulaire générale N° 30 du Syndicat National des Fabricants de Fruits au Sirop.

Elles seront conformes à la décision N° D 2-69 du G.P.E.M.D.A. modifiée au B.O.S.P. du 21/02/1973 ainsi qu'à l'arrêté du 21/11/1980 relatif aux agents antioxygène.

Les boîtages devront comporter le marquage clair de la date de fabrication, conformément à la décision N° D 4-75 du G.P.E.M.D.A. et à l'arrêté du 10/05/1976.

II - LES PRODUITS D'EPICERIE

1) GRAINES, CEREALES ET FARINEUX

a) Farine

La fourniture devra correspondre à la décision N° A 8-72 du G.P.E.M.D.A.

La farine devra être une farine de blé panifiable et provenir de la mouture exclusive de blé sain, c'est-à-dire de blé contenant moins de 16 % d'humidité, sans odeur désagréable et contenant moins de 5 % d'impuretés autres que le blé cassé.

Elle devra correspondre au type "65" caractérisé par un taux de cendres compris entre 0,50 et 0,60 %.

b) Pâtes de qualité supérieure

Les pâtes devront satisfaire aux normes des décisions N° A 1-56 et A 1 bis-56 du G.P.E.M.D.A., modifiées au B.O.S.P. des 07/12/1956, 24/01/1959, 07/02/1959 et 11/03/1967 et aux dispositions de l'arrêté du 27/05/1957, modifié par l'arrêté du 06/01/1974.

Les pâtes d'origine étrangères ne pourront être acceptées que dans la mesure où leurs normes de fabrication satisfont aux impositions législatives susvisées.

Elles doivent présenter les caractéristiques des blés durs et des produits dérivés.

c) Riz long prétraité

La fourniture ne devra pas être inférieure aux spécifications et caractéristiques adoptées par le G.P.E.M.D.A. suivant la décision N° A 3-75 approuvé le 28/10/1975 par la section technique de la Commission Centrale des Marchés.

d) Lentilles vertes

Les légumes secs devront répondre aux dispositions de l'arrêté du 22/04/1965 relatif au commerce des légumes secs et à la décision N° A 4-69 du G.P.E.M.D.A.

e) Sucre

Les sucres ne devront pas être inférieurs aux spécifications adoptées par la décision

N° H 1-78 du G.P.E.M.D.A. publiée au B.O.S.P. du 06/10/1978 et à l'annexe à la décision précitée ainsi qu'au décret N° 77-876 du 12/07/1977 en ce qui concerne la répression des fraudes.

Sucre semoule : il devra être blanc, dur, sec, franc de goût et ne pas contenir de trace de sucre jaune ou gris.

f) <u>Couscous graine moyenne</u>

La fourniture devra répondre aux spécifications de la décision N° A 6 60 du G.P.E.M.D.A.

Teinte uniforme, ambrée jaune clair ou blanc crème.

Absence totale : - de moisissures,
- de souillures d'insectes ou d'autres matières étrangères.

2) <u>ASSAISONNEMENTS ET CONDIMENTS</u>

a) <u>Spécifications</u>

Les produits offerts devront correspondre aux spécifications techniques n° E 4-05 du 31 mars 2005 du GPEMDA.

b) <u>Huile de tournesol</u>

La fourniture devra être conforme aux caractéristiques du décret N° 73-139 du 12/02/1973, et à la décision N° E1-79 du G.P.E.M.D.A. publiée au B.O.S.P. du 01/12/1979.

<u>Caractéristiques organoleptiques</u> :

- couleur jaune clair,
- léger goût de noisette.

<u>Conditionnement</u> : en bidons de 5 litres, emballage perdu.

<u>Décision N° 7 et 9 du G.P.E.M.D.A.</u> :

Le titulaire ne doit fournir que des produits autorisés pour la consommation en Collectivité. Ces produits doivent supporter, sans altération, les températures normales employées pour les fritures, températures qui ne doivent pas dépasser + 140 °C pour la première cuisson ou pochage, + 175 °C pour la deuxième cuisson.

Les huiles spécifiquement destinées aux assaisonnements à froid ne peuvent convenir pour les fritures.

c) <u>Vinaigre de vin</u>

La fourniture devra correspondre à la décision N° H 8-58 du G.P.E.M.D.A.

Vinaigre pur vin, de qualité extra, certifié par écrit, d'une teneur de 6 % d'acide acétique à l'exclusion de tout autre acide.

b) <u>Tablette de chocolat</u> (100 g)

La fourniture devra correspondre à la décision N° H 5-82 du G.P.E.M.D.A.

<u>Caractéristiques</u> :

- surface lisse et brillante,
- cassure unie,
- pâte fine et homogène,
- absence de traces de moisissures ou d'attaque par les insectes,
- odeur et saveur caractéristiques.

3) <u>BISCUITS</u>

La fourniture devra être conforme à la réglementation en vigueur.

Etabli le 20 janvier 2014